

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Красовской Елены Сергеевны на тему «Технология производства и товароведная оценка паст и паштетов из комбинированного сырья с использованием бурой водоросли фукус (*Fucus Vesiculosus*)», представленной на соискание научной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

Рост алиментарно-зависимых заболеваний определяет актуальность и необходимость разработок новых продуктов функционального назначения, учитывающих потребности потребителя и обладающих биологически ценными свойствами.

Научная работа отличается многолетним трудом, результатом которого является разработка технологии производства паст и паштетов из комбинированного сырья с использованием бурой водоросли фукус, применение которой позволит расширить ассортимент продуктов питания функционального назначения, разработанных на основе потребительских предпочтений.

Автореферат содержит четкое и логичное изложение целей и задач исследования, обоснование темы исследования. Представленные в автореферате результаты экспериментальных исследований достаточно аргументированы и доказательны, что свидетельствует о высокой научной основательности подхода автора к выполнению квалификационной работы. Важным аспектом работы является ее практическая значимость, что подтверждается разработкой и утверждением соответствующих ТНПА и апробацией предложенной технологии в производственных условиях ООО «Баренцево».

Тема диссертационной работы соответствует приоритетным направлениям научной, научно-технической и инновационной деятельности Республики Беларусь на 2021–2025 гг. (указ Президента Республики Беларусь 07 мая 2020 г. № 156) – Агропромышленные и продовольственные технологии: продовольственная безопасность и качество сельскохозяйственной продукции.

Результаты исследования достаточно полно опубликованы в печати, апробированы на 7 международных научных и научно-практических конференциях, изложены в 16 печатных работах, в том числе в 7 научных рецензируемых изданиях из перечня, установленного ВАК.

По автореферату имеется замечание:

1. В случае прогнозирования микробиологической безопасности конечного продукта проведен полный факторный эксперимент и статистическая обработка данных влияния температуры и экспозиции термической обработки на КМАФАнМ, определены оптимальные режимы термообработки, но вместе с тем не приведены уровни варьирования, оптимизационные задачи и методы оптимизации.
2. Для подтверждения полученной математической модели процесса необходимо предоставить критерии адекватности (коэффициенты детерминации – R^2) для уравнения регрессии на стр. 16-17, отсутствие которых не позволяет объективно оценивать соответствие уравнений реальным процессам.

Заключение. Представленная к защите диссертационная работа по своей актуальности, новизне, практической значимости, объему исследований и публикациям отвечает требованиям ВАК к кандидатским диссертациям, а ее автор **Красовская Елена Сергеевна** заслуживает присуждения искомой ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Даю согласие на размещение отзыва на сайте учреждения образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий».

Заведующий кафедрой
технологии, физиологии и
гигиены питания, к.т.н., доцент

 О.В. Павлова

Подпись Павловой О.В.
удостоверяю:

